GoKa製品オプション

GoKa専用のバット類をお使いいただくと、大量食材の出し入れが一度にスムーズに出来ます。
調理時間が大幅に短縮され、とても便利です。

アルミ製深バット

外寸480×280×90　内寸450×250×90

●抽出し1段に2枚づつ入ります。
●例えば、茶碗蒸しなら標準の容器（90ø）が1バットに14個入ります。

穴ナシ深バット

外寸480×280×90　内寸450×250×90

●煮物用に蓋とペアーで、素材は魚介類、食肉類、野菜類等、特に長時間の煮物等に直火の物と異なり焦げ付く心配が無いので大変便利です。更に穴アリ深バットに具を入れ落し込んで、ご使用になりますと、取り出す時に汁だけを残せるので盛付けも楽、楽。

水滴防止用フタ

外寸485×285

●食材によっては水滴がたまり、料理にかかってしまう物もございます。このフタをご利用になれば必要な蒸気をカットする事無く、水滴から食材を守る事が出来ます。
茶碗蒸し等に深バットとペアーでどうぞ。

ライスネット

外寸900×900

●お赤飯、おこわ等を蒸す時にご使用頂きます。

●オプション類

新機能が標準装備になった NKシリーズ

近年、弊社が請けるメンテナンス依頼の中でも、空焚き及びカルキに依る給排水の目詰まり、沸きが弱くなった等の問題が急増し、大変悩まされて参りました。そこで完全空焚き防止装置、浄軟水器をペアーで標準装備する事で、今までの問題を一挙に解決していきたいと考えております。この素晴らしい特性を生かし、日々の作業の効率upに大きく貢献いたします。

完全空焚き防止装置

たった一度の空焚きでも 金属にとっては大ダメージに。

空焚き状態の時、槽の底部に掛かる熱は実に600度以上の高温になる為に「アッ」という間にステンレスの素材が錆び、鉄よりひどく劣化してしまいます。やがて槽内部のレール、抽出し等あらゆる部分に連鎖し修理不可能にまでなってしまいます。結果、入れ替えという事態になりかねません。

完全空焚き防止装置付き 新型蒸し器NKシリーズは、 空焚きの可能性は 0に等しいものです。

ちょっとでも水位が足りないと、火が消えてしまうので、安心して調理が出来ますし、大変作業がはかどります。

浄 軟 水 器

カルキが給排水目詰まりの 最大の原因

管の目詰まりは給水の時間が掛かったり、排水が出来なくなり、槽内の清掃にも影響を及ぼす事になります。
また、湯槽底部にカルキが付着し、次第に厚くなって来るとお湯の沸きに時間が掛かるばかりでなく、蒸気の湧き上がりも弱くなり、蒸し時間が大幅に長くなってしまいます。

浄軟水器付き 新型蒸し器NKシリーズは、 カルキ臭の無い良水で 蒸し上げます。

お料理が一味も二味も良くなります。また、カルキに依る目詰まりを最小限に抑えられます。
(注-2)
(注-2) 食材自体から出る落下物等は全く別の物ですので除去出来ません。一日一回のお手入れは必ず行って下さい。長もちの秘訣です。

テストキッチンをご利用下さい！

当社の蒸し器、蒸し庫を使用しての蒸し調理に関して、
ご質問等ございましたら、お気軽にお問合せ下さい。
また、食品テストキッチンをご利用下さい。
お客様には、食材をご用意頂くだけで結構です。
お時間は一日おとりできますので、たくさんのデータどりが出来ます。
※事前にお電話にてご予約下さいます様お願い致します。

⚠ 安全に関するご注意

●お買い上げに際しまして

当社またはお近くの販売業者にお問合せ下さい。

●据付に際しまして

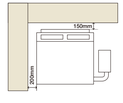
電気工事、ガス工事、水道配管工事、蒸気配管工事等が必要となります。据付は、必ずお買い上げの販売店及び専門業者にお任せ下さい。
工事に不備がございますと、水漏れ、ガス漏れ、感電、火傷、火事等の原因になる事がございます。

●ご使用に際しまして

ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

●設置場所に関しまして

設置場所の壁がブロック、ALC、コンクリート壁等の耐火構造となっていない場合は、本体の回りに右図以上のスペースを設けて下さい。壁に密着したりスペースが十分でないと、本機背面排気筒部分の高い熱が伝導して火災の原因になる事がございます。右図をご参照下さい。



蒸し器・蒸し庫の総合メーカー

株式会社 五加調理器

本　社・工　場　〒144-0033　東京都大田区東糀谷5丁目16番4号
テストキッチン　TEL. 03 (3745) 1491（代表）
FAX. 03 (3745) 5374
http://www.goka.co.jp
Eメール　info@goka.co.jp

●お問い合せ・ご注文は下記へどうぞ

※カタログと製品は予告なしで変更する場合がございます。

H16.12

GoKa

蒸し器の専門メーカー

GK式万能蒸し器

GK-NKシリーズ　GKE-NKタイプ　GKCT-NKタイプ　GKT-NKシリーズ　GKS-Nシリーズ

完全空焚き防止装置、浄軟水器が標準装備！
蒸しむらが少ないので大好評です。

主な使用場所

ホテル、レストラン、スーパー、デパート、料亭、
学校給食、病院給食、事業所給食、弁当給食　他

ガス式蒸し器 GK-NKシリーズ

空焚きシャットアウト　カルキブロック

完全空焚き防止装置 NEW　浄軟水器 NEW　立消え安全装置　自動給水方式　圧電式自動点火

NKシリーズは全機種、完全空焚き防止装置、浄軟水器を標準装備！

スタンダードタイプ

3ドロワー GK-13NK　SIZE 750×770×960

2槽式 6ドロワー GK-23NK　SIZE 1330×770×960

4ドロワー GK-14NK　SIZE 750×770×1090

2槽式 8ドロワー GK-24NK　SIZE 1330×770×1090

型式 ＼ 仕様	消費電力(※)	ガス消費量(※)	ガス接続口径	水使用量	給水口	排水口（給水タンク）	排水口（本体湯槽）
GK-13NK	単相100V0.02kw	15kw/H	15A	20ℓ/H	15A	15A	25A
GK-14NK	単相100V0.02kw	15kw/H	15A	20ℓ/H	15A	15A	25A
GK-23NK	単相100V0.04kw	30kw/H	20A	40ℓ/H	15A	15A	25A×2
GK-24NK	単相100V0.04kw	30kw/H	20A	40ℓ/H	15A	15A	25A×2

※必ず上記熱源が必要になります。

電気式蒸し器 GKE-NKタイプ

空焚きシャットアウト　カルキブロック

完全空焚き防止装置 NEW（ヒーター保護装置）　浄軟水器 NEW　自動給水方式

4ドロワー GKE-14NK　SIZE 796×710×1090

主にデパートの地下や駅ビルの地下街等、ガスが使用出来ない条件を有している場所に設置されます。
また、オプションになりますが、調理タイマーに依る自動制御装置も組み込む事が出来ます。

（ヒーター保護装置）

電気式の空焚き防止機能は、ヒーター保護装置が作動して、規定の水位を下回った時にヒーターの電源が切れる様になっています。

型式 ＼ 仕様	消費電力(※)	水使用量	給水口	排水口（給水タンク）	排水口（本体湯槽）
GKE-14NK	3相200V6kw/H	20ℓ/H	15A	15A	25A

※必ず上記熱源が必要になります。

押ボタン式 全自動蒸し器 GKCT-NKタイプ

空焚きシャットアウト　カルキブロック

完全空焚き防止装置 NEW　浄軟水器 NEW　自動給水方式　押しボタン式自動点火 NEW

4ドロワー GKCT-14NK　SIZE 750×770×1090

スイッチONの全自動おすすめ商品!!

（押しボタン式自動点火）

調理タイマーをセットしたらスイッチを押すだけの全自動蒸し器。お知らせブザーが鳴ると同時にガスも自動停止します。空焚き防止装置付きなので、安心しておまかせできます。もちろん、手動（連続）運転も可能です。

型式 ＼ 仕様	消費電力(※)	ガス消費量(※)	ガス接続口径	水使用量	給水口	排水口（給水タンク）	排水口（本体湯槽）
GKCT-14NK	単相100V0.02kw	15kw/H	15A	20ℓ/H	15A	15A	25A

※必ず上記熱源が必要になります。

調理タイマー付き ガス式蒸し器 GKT-NKシリーズ

空焚きシャットアウト　カルキブロック

完全空焚き防止装置 NEW　浄軟水器 NEW　立消え安全装置　自動給水方式　圧電式自動点火　調理タイマー

4ドロワー GKT-14NK　SIZE 750×770×1090

（調理タイマー）

調理タイマー付きなのでお好みの時間にセットし、あとはお知らせブザーが鳴るまで待つだけ！ 空焚き防止装置付きなので、安心して調理ができます。

（注-1）T-NKシリーズは調理タイマーのブザーが鳴っても火は止まりません。

2槽式 8ドロワー GKT-24NK　SIZE 1330×770×1090

2槽式なので左右異なった種類の食材を同時に蒸す事が出来、片側だけ保温用として使用する事も可能ですので、食品のメニュー増加や配膳等のローテーションもスムーズにいきます（全2槽式共通）。
更に、T-24NKは左右槽別々にタイマーが作動しますので、蒸し過ぎの防止にもなります。

型式 ＼ 仕様	消費電力(※)	ガス消費量(※)	ガス接続口径	水使用量	給水口	排水口（給水タンク）	排水口（本体湯槽）
GKT-14NK	単相100V0.02kw	15kw/H	15A	20ℓ/H	15A	15A	25A
GKT-24NK	単相100V0.04kw	30kw/H	20A	40ℓ/H	15A	15A	25A×2

※必ず上記熱源が必要になります。

蒸気式蒸し器 GKS-Nシリーズ

カルキブロック

浄軟水器 NEW　自動給水方式　二次蒸気発生式

4ドロワー GKS-14N　SIZE 750×710×1090

（二次蒸気発生式）

大量蒸気で、お赤飯、おこわはもちろん、丸ごと野菜まで多種多様の蒸しに多大な威力を発揮します！

お赤飯、おこわの場合、オプションのライスネットが必要になります

2槽式 8ドロワー GKS-24N　SIZE 1330×710×1090

6ドロワー GKS-16N　SIZE 750×710×1350

2槽式 12ドロワー GKS-26N　SIZE 1330×710×1350

型式 ＼ 仕様	蒸気使用量	必要ボイラー出力(※)	蒸気接続口径	水使用量	給水口	排水口（給水タンク）	排水口（スチームトラップ）	排水口（本体湯槽）
GKS-14N	50kg/H	60kg/H	20A	30ℓ/H	15A	15A	15A	25A
GKS-16N	50kg/H	60kg/H	20A	30ℓ/H	15A	15A	15A	25A
GKS-24N	100kg/H	120kg/H	20A	60ℓ/H	15A	15A	15A	25A×2
GKS-26N	100kg/H	120kg/H	20A	60ℓ/H	15A	15A	15A	25A×2

※必ず上記熱源及び、ボイラー設備が必要になります。